KIKKOMAN

Wok med svineribbe og kimchi

total tid **60 min.** **10 min.** tilberedningstid **20 min.** marineringstid **30 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.760 kJ / 423 kcal

Fett: **30,8 g** Protein: **20,8 g**
Karbohydrater: **11,4 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	tynt oppskåret svinebuk (eller løvbiff)
	Salt, ferskkvernet pepper
1	løk
80 g	spisskål (eller kinakål) (2-3 blad)
3 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1 ss	sukker
1 ts	Worcester saus eller (østersaus)
2,5 ss	hvite sesamfrø
1 ss	vegetabilsk olje

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær svinekjøttet i små biter og krydre med salt og pepper.

Steg 2

Skrell løken og kutt den opp i tynne ringer på omtrent 8 mm. Vask spisskålen, klapp den tørr og kutt opp i biter på 3-4 cm.

Steg 3

Blant svinekjøttet og løken med Kikkoman Kimchi Chili Sauce, sukker, Worcester saus og hvite sesamfrø og mariner i omtrent 20 minutter.

Steg 4

Varm oljen i en stekepanne og stek blandingen av svinekjøtt og løk. Når svinekjøttet er stekt, tilsett spisskålen, frityrstek til den er myk og server. Ris passer perfekt til denne retten.